Niveau(x) d'enseignement: 9 Numéro EDUQ : 0870086
Centre d'intérêt: 871

Boucherie et boucherie-charcuterie / [Direction générale de l'éducation des adultes]. -- [Québec] : Ministère de l'éducation, c1986.
20 p. ; 20 cm.

Titre de la couv. En tête du titre: Guide d'apprentissage relatif au sigle AVA-141, document G-01: le milieu de travail en boucherie.
Code: 38-5762.

ISBN 2-550-08958-8

Vedette(s)-secondaire(s): Québec (Province) Direction générale de l'éducation des adultes

---

Descripteur(s): Formation professionnelle * Milieu de travail * Programme de formation * Techniques humaines * Guide * Education des adultes

Identificateur(s) de sujet: Boucherie * Boucherie-charcuterie

---

Le guide est destiné aux formateurs et aux étudiants du cours AVA-141: le milieu de travail en boucherie. Le document présente le contenu de formation pour atteindre l'objectif général du cours. La première section décrit l'objectif général du cours et les objectifs terminaux. L'objectif général s'énonce ainsi: à la fin du cours, l'adulte devra connaître les divers milieux de travail où il pourra exercer son métier, les règles de communication, les règlements, normes et lois qui régissent la manipulation des viandes, les équipements, outillages, types d'emballage et leur utilisation. Les trois autres sections décrivent le contenu de formation qui permet d'atteindre cet objectif général, qui est subdivisé en trois objectifs terminaux. La durée totale du cours est de 45 heures.

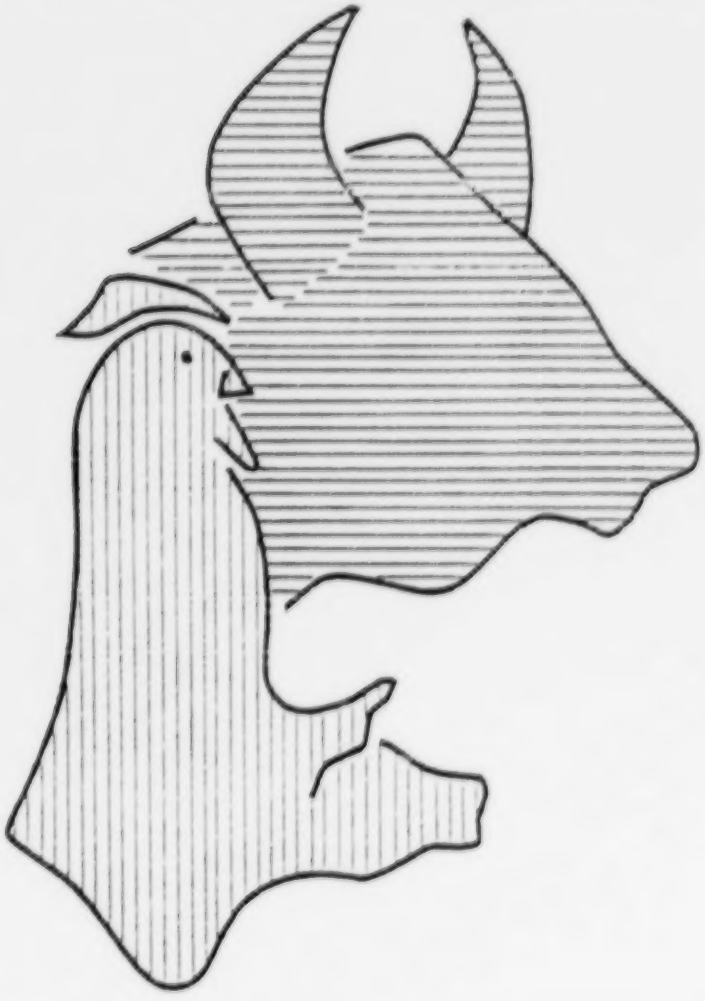
Type de document: d

EDUQ 8870086

DOCUMENT G-01

GUIDE D'APPRENTISSAGE RELATIF AU SIGLE AVA-141

LE MILIEU DE TRAVAIL EN BOUCHERIE



BOUCHERIE ET BOUCHERIE-CHARCUTERIE

Québec

040100

8186013

EDUQ 8870086

Direction générale de l'éducation des adultes

ISBN-2-550-08958-8

© Gouvernement du Québec
Ministère de l'Education, 1986
Tous droits réservés

Dépôt légal
Deuxième trimestre-1986

Direction générale de l'éducation des adultes

TABLE DES MATIERES

			PAGE
SECTION	I-	LES OBJECTIFS DU SIGLE AVA-141	3
SECTION	II-	LE CONTENU DE FORMATION PERMETTANT LA REALISATION DU TERMINAL AVA-141.01	5
SECTION	III-	LE CONTENU DE FORMATION PERMETTANT LA REALISATION DU TERMINAL AVA-141.02	13
SECTION	IV-	LE CONTENU DE FORMATION PERMETTANT LA REALISATION DU TERMINAL AVA-141.03	23

FONCTIONS DU DOCUMENT

Le terme document "G" est un titre générique qui contient la description d'un minimum de contenu à développer pour atteindre l'objectif fixé; un guide a été fabriqué pour chaque sigle. Pour chaque objectif terminal est définie une démarche (en terme de verbes d'action) dont la réalisation assurera l'atteinte de l'objectif.

Ces guides sont destinés aux formateurs et aux étudiants.

Les modalités d'utilisation de ces guides sont décrites dans le document "C: DONNEES PEDAGOGIQUES".

TITRES DES DOCUMENTS DE PROGRAMMATION

DOCUMENT	A:	DOCUMENT DE PRESENTATION
DOCUMENT	B:	CONTENU DU PROGRAMME
DOCUMENT	C:	DONNEES PEDAGOGIQUES
DOCUMENT	D:	DONNEES ORGANISATIONNELLES
DOCUMENT	E:	INDICATIONS PHYSIQUES ET DIDACTIQUES
DOCUMENT	F:	INFORMATIONS SUR L'EVALUATION ET LA RECONNAISSANCE
DOCUMENT	G:	MATERIEL PEDAGOGIQUE
DOCUMENT	H:	MATERIEL D'EVALUATION

SECTION I - LES OBJECTIFS DU SIGLE

AVA-141: Le milieu de travail en boucherie

1.0 ENONCE DE L'OBJECTIF GENERAL

A la fin de ce cours, l'adulte devra connaître les divers milieux de travail où il pourra exercer son métier, les règles de communication, les règlements, normes et lois qui régissent la manipulation des viandes, les équipements, outillages, types d'emballage et leur utilisation.

2.0 ENONCE DES OBJECTIFS TERMINAUX RELATIFS AU SIGLE

Plus précisément, l'adulte sera capable de:

AVA-141.01	Décrire d'une façon réaliste son futur milieu de travail.
AVA-141.02	Appliquer les règlements, normes et lois qui régissent la manipulation des viandes.
AVA-141.03	Décrire l'équipement et l'outillage que l'on retrouve en boucherie.

3.0 DUREE TOTALE DU SIGLE

Quarante-cinq heures

SECTION II- LE CONTENU DE FORMATION PERMETTANT LA REALISATION DU TERMINAL AVA-141.01

1. ENONCE DE L'OBJECTIF TERMINAL AVA-141.01

L'adulte sera capable de décrire d'une façon réaliste son futur milieu de travail.

2. TEMPS SUGGERE A L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF TERMINAL

Vingt-cinq heures

3. ENONCE DE(S) OBJECTIF(S) INTERMEDIAIRE(S)

Aucun

4. DESCRIPTION DU CONTENU DE FORMATION

4.1 L'importance de l'industrie de la viande du Canada.

4.2 Le milieu et les conditions de travail.

4.3 Les qualités physiques et morales nécessaires à l'exercice du métier.

4.4 Les costumes et les accessoires réglementaires.

5. DEVELOPPEMENT DU CONTENU DE FORMATION

5.1 Définir les caractéristiques des habitudes et moeurs alimentaires des Canadiens en fonction de l'importance de la consommation des viandes par rapport aux autres denrées alimentaires.

5.1.1 Rôle prépondérant de la viande dans l'assiette alimentaire du Canadien moyen.

5.1.2 Relation entre l'apport calorique des viandes dans l'alimentation et le climat rigoureux au Canada.

5.2 Etablir l'importance relative de l'industrie des viandes par rapport aux principales industries non alimentaires au pays.

5.2.1 Par la consultation des données officielles les plus récentes de l'Office des statistiques du gouvernement fédéral.

5.3 Evaluer les pourcentages de consommation annuelle "per capita" des principales sortes de viande de boucherie.

5.3.1 Par la consultation des données officielles les plus récentes de l'Office des statistiques du gouvernement fédéral.

5.4 Enumérer les champs d'activité qui s'offrent à l'adulte formé à la boucherie-coupe de viande selon le milieu et les fonctions qui s'y rattachent.

5.4.1 Magasins de détail

5.4.1.1 Commis-boucher
5.4.1.2 Sous-gérant ou gérant du rayon des viandes
5.4.1.3 Artisan (à son propre compte)

5.4.2 Etablissements connexes

5.4.2.1 Bouchers d'hôtels, restaurants
5.4.2.2 Institutions hospitalières, communautaires:

-Boucher de cuisine
-Acheteur de viandes
-Contrôleur des achats de la viande

5.4.3 Usines de transformation

5.4.3.1 Boucher de spécialité

-Désosseur
-Préposé à l'abattage
-Préposé au débitage
-Charcutier en gros

5.4.4 Grossistes fournisseurs

5.4.4.1 Vendeur
5.4.4.2 Expéditeur
5.4.4.3 Superviseur

5.4.5 L'agro-alimentaire

5.4.5.1 Inspecteur sanitaire
5.4.5.2 Inspecteur technicien à l'abattage
5.4.5.3 Classificateur (classeur)

5.4.6 Ecole de formation

5.4.6.1 Enseignant, formateur

5.5 Décrire le futur milieu de travail en fonction des différents secteurs d'activités.

5.5.1 Magasins de détail

5.5.1.1 Grandes surfaces
5.5.1.2 Mini-marchés
5.5.1.3 Boucheries de détail

5.5.2 Etablissements connexes

5.5.2.1 Hôtels
5.5.2.2 Restaurants
5.5.2.3 Hôpitaux
5.5.2.4 Centres communautaires

5.5.3 Usines de transformation

5.5.3.1 Abattoirs
5.5.3.2 Salaisons de gros
5.5.3.3 Charcuteries en gros
5.5.3.4 Centres de désossement et de débitage

5.5.4 Grossistes fournisseurs

5.5.4.1 Coopératives de détaillants
5.5.4.2 Fournisseurs privés

5.5.5 L'agro-alimentaire

5.5.5.1 Abattoirs
5.5.5.2 Centres de manipulation de viandes

DIRECTION DES [illegible]

5.6 Décrire les conditions de travail selon le milieu spécifique.

5.6.1 Magasins de détail

5.6.1.1 Grandes surfaces

-stabilité d'emploi
-travail en équipe
-fonctions sectorisées
-horaire de travail relativement régulier
-syndicalisation
-système de rémunération standardisé

5.6.1.2 Mini-marchés et boucherie de détail

-stabilité d'emploi
-relation personnelle avec l'employeur
-contact personnalisé avec la clientèle
-système de rémunération informel
-horaire de travail régulier

5.6.2 Etablissements connexes

5.6.2.1 Stabilité d'emploi
5.6.2.2 Fonctions reliées à la cuisine professionnelle
5.6.2.3 Horaire de travail plus ou moins régulier

5.6.3 Usines de transformation

5.6.3.1 Travail routinier (production à la chaîne)
5.6.3.2 Système de rémunération standardisé
5.6.3.3 Horaire de travail régulier

5.6.4 Grossistes fournisseurs

5.6.4.1 Travail de manipulation
5.6.4.2 Horaire de travail régulier

5.6.5 L'agro-alimentaire

5.6.5.1 Sécurité d'emploi
5.6.5.2 Syndicalisation
5.6.5.3 Système de rémunération standardisé
5.6.5.4 Travail de bureau
5.6.5.5 Travail de surveillance

5.6.6 Ecole de formation

5.6.6.1 Horaire de travail régulier
5.6.6.2 Syndicalisation
5.6.6.3 Postes disponibles limités

5.7 Enumérer les qualités physiques nécessaires à la pratique du métier.

5.7.1 Morphologiques

5.7.1.1 Taille moyenne
5.7.1.2 Poids moyen

5.7.2 Comportement

5.7.2.1 Résistance au froid
5.7.2.2 Résistance à la station debout
5.7.2.3 Robustesse relative
5.7.2.4 Santé stable
5.7.2.5 Dextérité naturelle

5.8 Enumérer les principaux obstacles physiques à la pratique du métier.

5.8.1 Maladies contagieuses

5.8.2 Maladies cutanées

5.8.3 Infirmités morphologiques importantes

5.8.4 Surdité importante

5.8.5 Troubles visuels sérieux

5.8.6 Bégaiement marqué

5.8.7 Prédisposition aux varices

5.9 Enumérer les principales qualités morales nécessaires à la pratique du métier.

5.9.1 Personnelles

5.9.1.1 Honnêteté
5.9.1.2 Franchise
5.9.1.3 Tempérance

5.9.2 Professionnelles

5.9.2.1 Disponibilité
5.9.2.2 Patience (maîtrise de soi)
5.9.2.3 Ponctualité
5.9.2.4 Persévérance
5.9.2.5 Sens de l'ordre
5.9.2.6 Esprit d'équipe
5.9.2.7 Politesse
5.9.2.8 Bonne tenue vestimentaire
5.9.2.9 Propreté
5.9.2.10 Esprit d'initiative
5.9.2.11 Discipline
5.9.2.12 Tact
5.9.2.13 Discrétion

5.10 Décrire les vêtements civils (personnels) avec lesquels le(la) boucher(ère) devrait se présenter à son travail.

5.10.1 Propres et sobres

5.10.2 Protecteurs des températures froides

5.10.3 Confortables

5.10.4 Sécuritaires

5.10.4.1 Souliers robustes
5.10.4.2 Non exposés à s'accrocher

5.11 Décrire les accessoires vestimentaires réglementaires et dont l'usage peut être obligatoire.

5.11.1 Sarrau

5.11.2 Tablier en tissu

5.11.3 Tablier protecteur (armure flexible)

5.11.4 Gants protecteurs

5.11.5 Couvre-chef

5.11.6 Résille à cheveux

5.11.7 Résille à barbe

5.12 Définir les différentes formes de communication interpersonnelle.

5.12.1 Verbale

5.12.2 Non verbale

5.12.3 A sens unique: monologue

5.12.4 Dans les deux sens: dialogue

5.13 Définir les principaux facteurs influençant la communication entre l'émetteur et le récepteur d'un message, en fonction:

5.13.1 des relations déjà existantes entre eux;

5.13.2 des caractères biologiques ou physiologiques de chacun;

5.13.3 de la personnalité et de l'attitude de chacun;

5.13.4 de l'environnement:

5.13.4.1 statut des personnes
5.13.4.2 préjugés de classes, de races, de sexes, etc.

5.14 Enumérer les différentes situations où les relations interpersonnelles seront vécues.

5.14.1 <u>Avec les collègues de travail</u>

5.14.1.1 Sur le plan personnel

-Salutations amicales
-Relations humaines souples et empreintes de sympathie et de respect mutuels

5.14.1.2 Sur le plan professionnel

-Informations techniques échangées
-Entraide mutuelle (collaboration dans le travail en équipe)

5.14.2 Avec les patrons

5.14.2.1 Sur le plan personnel

-Salutations amicales
-Relations humaines souples et empreintes de sympathie et de respect mutuels.

5.14.2.2 Sur le plan professionnel

-Postulation d'un emploi:

Bonne présentation de ses acquis
Confiance en ses capacités
Déférence d'usage

-Exercice supervisée des fonctions

Vigilance à bien interpréter les ordres donnés
Disponibilité à émettre des suggestions pertinentes
Capacité à faire des critiques constructives

SECTION III- LE CONTENU DE FORMATION PERMETTANT LA REALISATION DU TERMINAL AVA-141.02

1. ENONCE DE L'OBJECTIF TERMINAL AVA-141.02

L'adulte sera capable d'appliquer les règlements, normes et lois qui régissent la manipulation des viandes.

2. TEMPS SUGGERE A L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF TERMINAL

Onze heures

3. ENONCE DE(S) OBJECTIF(S) INTERMEDIAIRE(S)

Aucun

4. DESCRIPTION DU CONTENU DE FORMATION

4.1 Les normes d'hygiène

4.2 La réglementation gouvernementale.

4.3 La santé et la sécurité dans les endroits publics.

4.4 Les unités de mesure, de longueur, de volume, de masse et de poids du SI.

4.5 Les règlements relatifs à l'utilisation des instruments de pesage.

5. DEVELOPPEMENT DU CONTENU DE FORMATION

5.1 Définir les règles d'usage de l'hygiène essentielle à la pratique du métier de manipulateur des viandes sur le plan personnel et concernant:

5.1.1 Le corps

5.1.1.1 Les mains (instrument de manipulation essentiel)

-soigneusement lavées continuellement;
-ongles courts et propres

5.1.1.2 Les pieds

-lavage quotidien;
-changement quotidien des bas

5.1.1.3 La tête

-cheveux propres et soignés
-peau propre et rasée régulièrement
-dents saines et blanches

5.1.1.4 Le tronc

-bain et douche quotidiennement

5.1.2 Les vêtements

5.1.2.1 Personnels

-sous-vêtements changés à chaque bain ou douche
-pantalons et chemises: propres et sobres
-souliers régulièrement entretenus

5.1.2.2 Professionnels (uniformes)

-sarraus et tabliers changés fréquemment

5.1.2.3 Couvre-chef et résille impeccables

5.2 Décrire les attitudes hygiéniques particulières à la fréquentation des salles de toilette.

5.2.1 Lavage énergique des mains à la toute fin du séjour.

5.2.2 Protection relative aux vêtements

5.3 Définir les précautions à prendre concernant les blessures (coupures) aux mains.

5.3.1 Coupures bien nettoyées et désinfectées

5.3.2 Pansements protecteurs propres et fréquemment remplacés.

5.4 Définir les règles d'usage de l'hygiène à respecter sur le plan:

5.4.1 Du poste de travail

5.4.1.1 Plafonds et murs lavés et désinfectés régulièrement.

5.4.1.2 Planchers balayés quotidiennement ou plus souvent, au besoin, lavés et désinfectés régulièrement.

5.4.1.3 Ameublements impeccables

-armoires de rangement
-table de manipulation

5.4.2 Outillage (continuellement salubre)

5.4.2.1 Manuel: couteaux, scies, aiguilles, etc.

5.4.2.2 Mécanique: scies électriques, hachoirs (trancheurs, attendrisseurs), etc.

5.4.3 Equipement (continuellement salubre)

5.4.3.1 Tables de coupes

5.4.3.2 Comptoirs de présentation

5.4.3.3 Chambres froides

5.4.3.4 Balances

5.4.3.5 Eviers de lavage

5.4.3.6 Contenants à viande: cuves, plats

5.4.3.7 Rails et crochets

5.4.3.8 Instruments de lavage

5.4.4 Emballage

5.4.4.1 Tables et machines à emballer, continuellement salubres.

5.4.4.2 Matériaux d'emballage et étiquettes entreposés en fonction de leur protection à toutes formes de contamination.

5.5 Enumérer les principales règles et restrictions gouvernementales concernant les viandes vendues légalement en boucherie en fonction de:

5.5.1 L'habillage obligatoire

5.5.1.1 effectué dans un abattoir reconnu et approuvé;

5.5.1.2 conforme aux normes gouvernementales de l'éviscération et de l'écorchage, etc.

5.5.2 L'inspection à l'abattage

5.5.2.1 effectuée dans un abattoir sous responsabilité d'un service officiel de l'inspection:

5.5.2.2 montrant le sceau officiel de l'inspection:

-provinciale pour les animaux de boucherie destinés à la consommation à l'intérieur des limites territoriales de la province;

-fédérale pour les animaux de boucherie destinés à la consommation interprovinciale ou internationale.

5.5.3 L'interdiction concernant:

5.5.3.1 les animaux déclarés impropres à la consommation ou destinés uniquement à la consommation animale;

5.5.3.2 la vente du gibier sauvage issu de la chasse ou pêche sportive;

5.5.3.3 les produits qui, par leur nature, ne sont pas comestibles (poils, cuir, plumes, etc.);

5.5.3.4 l'utilisation d'additifs, colorants, préservatifs, chimiques ou autres.

5.6 Enumérer les principales règles et restrictions gouvernementales concernant les lieux physiques où les viandes destinées à la vente au détail sont manipulées en fonction :

5.6.1 Des matériaux utilisés à leur installation

5.6.1.1 non exposés à l'oxydation (rouille);

5.6.1.2 non exposés à l'écaillage ou usure prématurée;

5.6.1.3 présentant des surfaces dures et imperméables;

5.6.1.4 propres à un entretien sanitaire facile et efficace.

5.6.2 Des installations frigorifiques assurant:

5.6.2.1 le maintien constant d'une température:

-d'environ 0°C à 3°C à l'entreposage;
-de 10°C à la manipulation et à la découpe des viandes.

5.6.3 De l'équipement et de l'outillage:

5.6.3.1 non exposés à l'oxydation (rouille);

5.6.3.2 propres à un entretien sanitaire facile et efficace.

5.6.4 Des équipements et des produits d'entretien sanitaire:

5.6.4.1 déclarés par l'autorité compétente comme efficaces et non toxiques.

5.6.5 Des restrictions relatives à l'utilisation d'insecticides et pesticides.

5.7 Enumérer les principales règles et restrictions gouvernementales concernant les manipulateurs de viande (bouchers, expéditeurs, préposés à l'entretien, etc.) en fonction de:

5.7.1 L'état de santé de l'individu

5.7.1.1 Absence d'affections cutanées

5.7.1.2 Absence d'affections pulmonaires

5.7.1.3 Absence de maladies contagieuses

5.7.1.4 Absence de blessures infectées aux mains.

5.7.2 Le port de vêtements de travail

5.7.2.1 couvrant les habits civils

5.7.2.2 excluant les bijoux ou parures personnels

5.7.2.3 propres et changés au besoin

5.7.3 Le respect d'une hygiène personnelle

5.7.3.1 Maintien constant d'une parfaite propreté corporelle

5.7.3.2 Port d'une résille ou cheveux courts

5.7.3.3 Interdiction de fumer en manipulant les viandes

5.8 Enumérer les principales règles et restrictions gouvernementales concernant l'emballage et l'étiquetage des viandes de détail en fonction:

5.8.1 De l'utilisation des matériaux d'emballage

5.8.1.1 approuvés par l'autorité compétente

5.8.1.2 entreposés selon les normes d'une conservation hygiénique

5.8.2 Du respect d'une nomenclature

5.8.2.1 reconnue officiellement par les autorités compétentes

5.8.2.2 identifiée en utilisant un système d'étiquetage ou de marquage approuvé indiquant:

-la raison sociale de l'établissement
-le nom du produit
-le prix à l'unité (kg)
-la masse (kg)
-le prix total du paquet

5.9 Décrire les principaux éléments des précautions à prendre pour protéger le public constituant la clientèle d'une boucherie de détail au point de vue de:

5.9.1 Sa santé

5.9.1.1 Aliments sains (non contaminés) offerts en vente

5.9.1.2 Accessoires de présentation des produits (comptoirs, contenants, etc.) propres et bien rincés après lavage

5.9.2 Sa sécurité

5.9.2.1 Planchers secs et antidérapants

5.9.2.2 Eléments de présentation (comptoirs, étalages) entièrement sécuritaires, sans aspérité ni rebord tranchant.

5.10 Décrire les principaux éléments de précaution à prendre pour protéger les manipulateurs dans l'exercice de leurs fonctions du point de vue de:

5.10.1 Leur santé

5.10.1.1 Eclairage du poste de travail conçu en fonction de la protection de la vue

5.10.2 Disponibilité de survêtements isolants pour séjour dans les congélateurs.

5.10.2 Leur sécurité

5.10.2.1 Planchers du poste de travail secs et antidérapants

5.10.2.2 Port du gant métallique protecteur

5.10.2.3 Port du tablier métallique protecteur

5.10.2.4 Outillage manuel en bonne condition

5.10.2.5 Outillage mécanique en parfait état de fonctionnement

5.10.2.6 Appareils électriques de travail bien isolés et à l'épreuve des chocs électriques (prises de terre)

5.10.2.7 Disponibilité d'un poste de premiers soins.

5.11 Identifier l'unité de mesure de:

5.11.1 Longueur: le mètre (m)

5.11.2 Volume: le litre (l)

5.11.3 Masse: le gramme (g)

5.11.4 Température: le degré Celsius (°C)

5.12 Identifier les préfixes multiplicateurs de l'unité de mesure

5.12.1 Par (x) mille: kilo (k)

5.12.2 Par (x) cent: hecto (h)

5.12.3 Par (x) dix: déca (da)

5.13 Identifier les préfixes diviseurs de l'unité de mesure

5.13.1 Par (÷) mille: milli (m)

5.13.2 Par (÷) cent: centi (c)

5.13.3 Par (÷) dix: déci (d)

5.14 Enumérer les unités de mesure privilégiées selon leur utilisation les plus courantes en boucherie de détail

5.14.1 Le centimètre (cm)

5.14.1.1 Epaisseur des tranches en coupe de détail

5.14.2 Epaisseur du gras de couverture des coupes primaires et de détail

5.14.2 Le litre (*l*) et le millilitre (*ml*)

5.14.2.1 Les vins vendus en alimentation

5.14.2.2 Les liquides vendus en alimentation

5.14.3 Le kilogramme (kg)

5.14.3.1 Les viandes de boucherie fournies par les grossistes.

5.14.3.2 Les viandes de boucherie vendues au détail en service personnalisé et en libre service.

5.14.4 Le degré Celsius (°C)

5.14.4.1 Température des chambres et comptoirs réfrigérés: 0°C à 3°C

5.14.4.2 Température des congélateurs:

-Surgélation: - 40°C
-Congélation: - 18°C

5.14.4.3 Température des éléments de cuisson

-Basse: 120°C
-Moyenne: 175°C
-Elevée: 205°C

5.15 Utiliser les unités de mesure SI dans des mises en situation concrètes.

5.16 Identifier les principaux règlements émis par les autorités fédérales responsables, susceptibles d'être appliqués lors du pesage des viandes vendues en boucherie de détail en fonction du:

5.16.1 service personnalisé

5.16.2 libre service (préemballage et prépesage)

SECTION IV - LE CONTENU DE FORMATION PERMETTANT LA REALISATION DU TERMINAL AVA-141.03

1. ENONCE DE L'OBJECTIF TERMINAL AVA-141.03

L'adulte sera capable de décrire l'équipement et l'outillage que l'on retrouve en boucherie.

2. TEMPS SUGGERE A L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF TERMINAL

Neuf heures

3. ENONCE DE(S) OBJECTIF(S) INTERMEDIAIRE(S)

Aucun

4. DESCRIPTION DU CONTENU DE FORMATION

4.1 Les outils, le matériel et les équipements requis.

4.2 L'entretien et le nettoyage des outils, du matériel et de l'équipement.

4.3 L'utilisation sécuritaire des outils, du matériel et de l'équipement.

4.4 L'utilisation des balances.

5. DEVELOPPEMENT DU CONTENU DE FORMATION

5.1 Identifier les outils manuels employés à la préparation des viandes de boucherie de détail.

5.1.1 Les couteaux

5.1.1.1 A désosser

5.1.1.2 A trancher ou à débiter

5.1.1.3 A écorcher

5.1.2 La scie à main

5.1.3 Le fusil

5.1.4 L'aiguille

5.1.4.1 A rosbif

5.1.4.2 A larder

5.1.5 Le couperet

5.2 Identifier les outils mécaniques employés à la préparation des viandes de boucherie de détail.

5.2.1 La scie mécanique (à ruban)

5.2.2 Le hachoir

5.2.3 Le trancheur à viande de charcuterie

5.2.4 Le trancheur à viande fraîche

5.2.5 L'attendrisseur

5.2.5.1 A biftecks

5.2.5.2 A rôtis

5.2.6 Le broyeur à viande congelée

5.3 Identifier l'équipement constituant les éléments de l'organisation d'un poste de travail d'une boucherie de détail en fonction de:

5.3.1 L'entreposage

5.3.1.1 La chambre de réfrigération

5.3.1.2 Le congélateur

5.3.1.3 L'entrepôt de produits non réfrigérés et de matériaux d'emballage

5.3.1.4 Les étagères

5.3.1.5 Les rails de manipulation et les crochets

5.3.2 La préparation des viandes

5.3.2.1 Les tables de travail de coupe

5.3.2.2 Les tables de pesage et d'emballage

5.3.2.3 Les machines à sceller l'emballage

5.3.3 La vente des viandes

5.3.3.1 En service personnalisé

- -Les comptoirs réfrigérés "fermés"
- -Les plats ou contenants de présentation
- -Les ornements de séparation (diviseurs verts)
- -Les matériaux d'emballage
- -Les tables d'emballage
- -Les éléments d'affichage

5.3.3.2 En libre service

- -Les comptoirs réfrigérés "ouverts"
- -Les plats ou contenants de présentation
- -Les ornements de séparation (diviseurs verts)
- -Les éléments d'affichage

5.4 Identifier les accessoires auxiliaires que l'on retrouve dans une boucherie de détail

5.4.1 La corde à rosbif

5.4.2 La corde à barder

5.4.3 Les éléments d'entretien

5.5 Définir les soins à apporter au maintien d'un bon état de fonctionnement des outils.

5.5.1 Manuels

5.5.1.1 Aiguisage régulier des outils tranchants

5.5.1.2 Renouvellement des outils périmés

5.5.2 Mécaniques

5.5.2.1 Entretien continu des éléments

-mobiles
-électriques

5.5.2.2 Utilisation de contrats de service offerts par les organismes spécialisés

5.6 Définir les soins à apporter à l'entretien du matériel et de l'équipement relatifs à leur:

5.6.1 Utilisation

5.6.1.1 Vérification constante de la température des chambres et comptoirs réfrigérés.

5.6.1.2 Dégivrage aux besoins des installations frigorifiques.

5.6.1.3 Maintien du fonctionnement de tous les accessoires utilisés.

5.6.2 Apparence

5.6.2.1 Maintien constant de l'aspect esthétique du matériel et de l'équipement exposés à la clientèle.

5.6.2.2 Renouvellement de tous les éléments défraîchis.

5.7 Définir les soins réguliers destinés à l'entretien sanitaire des outils, du matériel et équipement utilisés en boucherie en fonction:

5.7.1 de l'utilisation de matériaux d'entretien efficaces et non toxiques;

5.7.2 du maintien constant d'un niveau de salubrité adéquat;

5.7.3 du maintien constant d'un aspect de propreté essentiel à une bonne présentation des viandes mises en marché.

5.8 Décrire les règles de sécurité relatives à l'utilisation des outils.

5.8.1 Manuels

5.8.1.1 Utilisation d'un gant métallique protecteur.

5.8.1.2 Utilisation d'un tablier métallique protecteur.

5.8.1.3 Respect des techniques de maniement des outils manuels.

5.8.2 Mécaniques

5.8.2.1 Initiation au fonctionnement particulier de chaque outil mécanique.

5.8.2.2 Usage continuel des éléments de sécurité propres à chaque outil mécanique (guides protecteurs, grilles, etc.).

5.8.2.3 Attitudes physiques et mentales relatives à la connaissance des risques reliés au fonctionnement de chaque outil mécanique.

-Calme
-Attention
-Assurance

5.9 Énumérer les divers types de balances utilisées dans une boucherie de détail lors:

5.9.1 De la réception des marchandises

5.9.1.1 Sur rail

5.9.1.2 Murale (châtillon)

5.9.1.3 De plancher

5.9.2 Du préemballage

5.9.2.1 Semi-automatique

5.9.2.2 Automatique (emballe et étiquette)

5.9.3 De la vente personnalisée

5.9.3.1 De comptoir

Gouvernement du Québec
Ministère
de l'Éducation

38-5762